

atempã

Contemporary Seasonal Bistrot

PRIMI

Crema di borlotti freschi, pisello selvatico di Norcia, finferli saltati e olio al rosmarino. 12 14 €

Rigatoni con ragù di anatra, agrumi, pepe di Sichuan e riduzione di marsala. 1, 3, 4, 12 14 €

SECONDI

Pollo croccante al forno marinato nella birra, patate arrostate al rosmarino, mayo al sedano e lime, erba cipollina. 1, 3, 9, 10, 12 12 €

Burrata dop, lattuga, sedano rosso, carote, basilico e limone. 7, 9, 12 12 €

Crostone di baccalà mantecato, ravanelli fermentati, olio al prezzemolo e aneto. 1, 4, 12 12 €

SPECIAL

Panozzo con cotoletta di lingua, chutney di cipolle e mayo al wasabi. 1, 3, 5, 10, 12 14 €

CONTORNI

Crema di spinaci, nocciole tostate e parmigiano reggiano. 3, 7, 8, 12 6 €

DOLCI

Macedonia di stagione con miele e frutta secca. 8 6 €

Plum cake, susine sciropate e panna. 1, 3, 7 7 €

Cheese-cake al cioccolato bianco con amaretto, crumble salato di mandorla, composta di pere e coulis di pompelmo. 1, 7, 8 7 €

BEVANDE

Acqua 2 €

Soft drinks 3,5 €

Caffè 1,50 €

Coperto 1.50 €

Pane Tone Bread Lab.

***Per allergie o intolleranze, chiedere al personale o confrontare il libro allergie.

Per la difficile reperibilità di alcuni prodotti, questi sono acquistati freschi, abbattuti e congelati.